BOMANN®

GEBRAUCHSANWEISUNG

EINBAUHERD- SET

- **mit Glaskermik- Kochfeld**
- **mit Edelstahlkochfeld**

EHBC 545 ix

EHBE 544 ix

EHBC 543 ix

EHBC 542 ix

EHBE 541 ix

ALLGEMEIN

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Elektroherd-Set entschieden haben. Diese Anweisung ermöglicht Ihnen den sicheren und richtigen Umgang mit dem Gerät.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie diese Anleitung dauerhaft auf.
Wenn Sie das Gerät weitergeben, händigen Sie auch diese Anweisung mit aus.

Achtung: Diese Gebrauchsanweisung ist für verschiedene Ausführungen erarbeitet. Beachten Sie die tatsächliche Ausstattung Ihres Modells für die richtige Funktion Ihres Gerätes.
Teile der Verpackung, wie z. B. Kunstoffbeutel, dürfen nicht in Kinderhände gelangen. Bei unkontrolliertem Spielen mit diesen Teilen droht Erstickungsgefahr. Sorgen Sie für eine sofortige fachgerechte Entsorgung der Verpackung.
Der Einbau des Gerätes sollte von einem Fachmann entsprechend seiner Bestimmung als Haushaltsgerät durchgeführt werden.
Eine entsprechende Belüftung des Raumes ist zu beachten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. INSTALLATION DES GERÄTES S. 3
2. WARN- UND SICHERHEITSHINWEISE S. 4
3. EINBAU UND INSTALLATION DES BACKOFENS S. 5
4. EINBAU UND INSTALLATION DES KOCHFELDES S. 6
5. TECHNISCHE DATEN DES BACKOFENS S. 7
6. BESCHREIBUNG DES BACKOFENS S. 8
7. BEDIENBLENDE S. 9
8. BACKOFENFUNKTIONEN S. 9
9. INBETRIEBNAHME DES BACKOFENS S. 10
10. GEBRAUCH DES GLASKERAMIK- KOCHFELDES S. 10
11. GEBRAUCH DES EDELSTAHLKOCHFELDES S. 11
12. BACK-UND BRAT TABELLE S. 12
13. STÖRUNGSBESEITIGUNG S. 12
14. REINIGUNG UND PFLEGE S. 13
15. GEBRAUCH DES WÄRMEABLEITBLECHES S. 13
16. BEDIENUNG DER DIGITALEN ZEITSCHALTUHR S. 15
17. SYMBOLBESCHREIBUNG: MÜLLTONNE S. 20
18. GARANTIEBEDINGUNGEN S. 21

1 – INSTALLATION DES GERÄTES

SICHERHEITSHINWEISE ZUM ELEKTRISCHEN ANSCHLUß

1. Das Gerät muß für den Betrieb geerdet sein.

2. Das Einbau-Set ist für den wahlweisen Anschluß mit 230/400V, 50 Hz und der entsprechenden Absicherung mit 40 bzw. 3 x 16A vorgesehen. Wenden Sie sich bitte für den Einbau und den richtigen Anschluß an einen entsprechenden Fachmann.

3. Die für das Gerät installierten Sicherungen müssen für den Endverbraucher leicht zugänglich sein. Lassen Sie sich von einem Fachmann die Erdung des Anschlusses überprüfen und bestätigen. Es ist unbedingt erforderlich, das der Elektroherd entsprechend der geltenden Vorschriften angeschlossen und benutzt wird. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung oder Haftung für Schäden, die nachweislich durch einen unsachgemäßen Anschluß entstanden sind.

4. Bei Beschädigung des Anschlußkabels setzen Sie sich bitte sofort mit einer Fachwerkstatt in Verbindung, um das Kabel fachgerecht erneuern zu lassen.

5. Das Anschlußkabel muß so verlegt sein, dass es nicht mit heissen Teilen des Gerätes in Berührung kommen kann.

6. Beim Einbau des Backofens achten Sie bitte auf eine gerade Standfläche und darauf, dass eine Luftzirkulation am Gerät vorhanden ist.

7. Der Betrieb des Gerätes ist als Haushaltsgerät für die entsprechende Nutzung konzipiert und vorgesehen.

8. Während des Einbaus und bei möglichen Reparaturen am Gerät muß das Set vom Netz getrennt werden.

2 – WARN- UND SICHERHEITSHINWEISE

ACHTUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET SEIN

1. Beachten Sie bitte die Gesundheits- und Sicherheitshinweise. Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie kochen.
2. Betriebsspannung des Einbau- Sets ist vorbereitet für 230/400V, 50 Hz.
3. Die Netzabsicherung sollte bei 3-phasigem Anschluss nicht niedriger als 16A pro Phase sein. Für den 1-phasigen Anschluss muss die Absicherung 40A sein. Zur Überprüfung setzen Sie sich bitte mit einem Elektro- Installateur in Verbindung.
4. Stellen Sie sicher, dass Ihre Anschluss- Dose geerdet ist. Sollte das Gerät keine angemessene Erdung haben, übernimmt der Hersteller keine Verantwortung für Schäden oder Verletzungen, die deswegen entstehen können.
5. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Flächen des Elektroherds und führen sie es nicht über scharfe Ecken und Kanten. Das verlegte Netzkabel soll nicht das Gerät berühren.
6. Der Austausch des beschädigten Netzkabels soll nur vom Hersteller, seinem Service oder einem qualifizierten Fachmann durchgeführt werden. Der Fachmann installiert das richtige Anschlußkabel. So vermeiden Sie jedes Risiko.
7. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist bevor Sie die Lampe austauschen. Es besteht Stromschlaggefahr.
8. Nur für Geräte mit einer Digital- Schaltuhr: Sollte die Stromversorgung ausfallen, müssen Sie die Uhr neu einstellen. Andernfalls wird der Elektroherd nicht funktionieren.
9. Der Gebrauch des Geräts kann Feuchtigkeit und heiße Luft im Raum verursachen; stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet ist. Im Gebrauch können manche Teile an der Oberfläche heiß werden. Diese Oberflächentemperaturen entsprechen der Norm.
10. Berühren Sie im ausgeschalteten Zustand nicht die Kochzonen, solange die Restwärmeanzeigen auf dem Kochfeld leuchten! Halten Sie Kinder fern vom Elektroherd und lassen Sie sie nicht unbeaufsichtigt.
11. Berühren Sie das Backofen Sichtfenster nicht mit der Hand, wenn der Backofen im Betrieb oder noch heiß ist.
12. Vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts entfernen Sie bitte Vorhänge, Papier oder andere leicht entzündliche Gegenstände aus der Umgebung des Elektroherdes. Halten Sie keine leicht entzündlichen oder brennbaren Gegenstände in der Nähe vom Elektroherd.
13. Das Gerät ist für die Nutzung im Haushalt bestimmt. Benutzen Sie es nicht für andere Zwecke.
14. Achten Sie vor Änderungen oder Reparaturen am Gerät darauf, dass die Stromzufuhr zuvor allpolig getrennt wird.
15. Benutzen Sie Handschuhe wenn Sie am Elektroherd arbeiten. Berühren Sie keine heißen Flächen.
16. Spritzen Sie kein Wasser direkt auf die Kochzonen.
17. Benutzen Sie den Elektroherd nicht in einer Umgebung, in der Explosionsgefahr besteht.
18. Tragen Sie das Gerät nicht am Griff der Backofentür.
19. Lassen Sie keine schweren oder spitzen Gegenstände auf das Glaskeramik- Kochfeld fallen. Dieses könnte die Glaskeramik beschädigen.
20. Bei Beschädigung der Glaskeramik ist das Gerät sofort auszuschalten, es vom Netz zu trennen und einem Fachmann zur Begutachtung des Schadens zu informieren.

3 – EINBAU UND INSTALLATION DES BACKOFENS

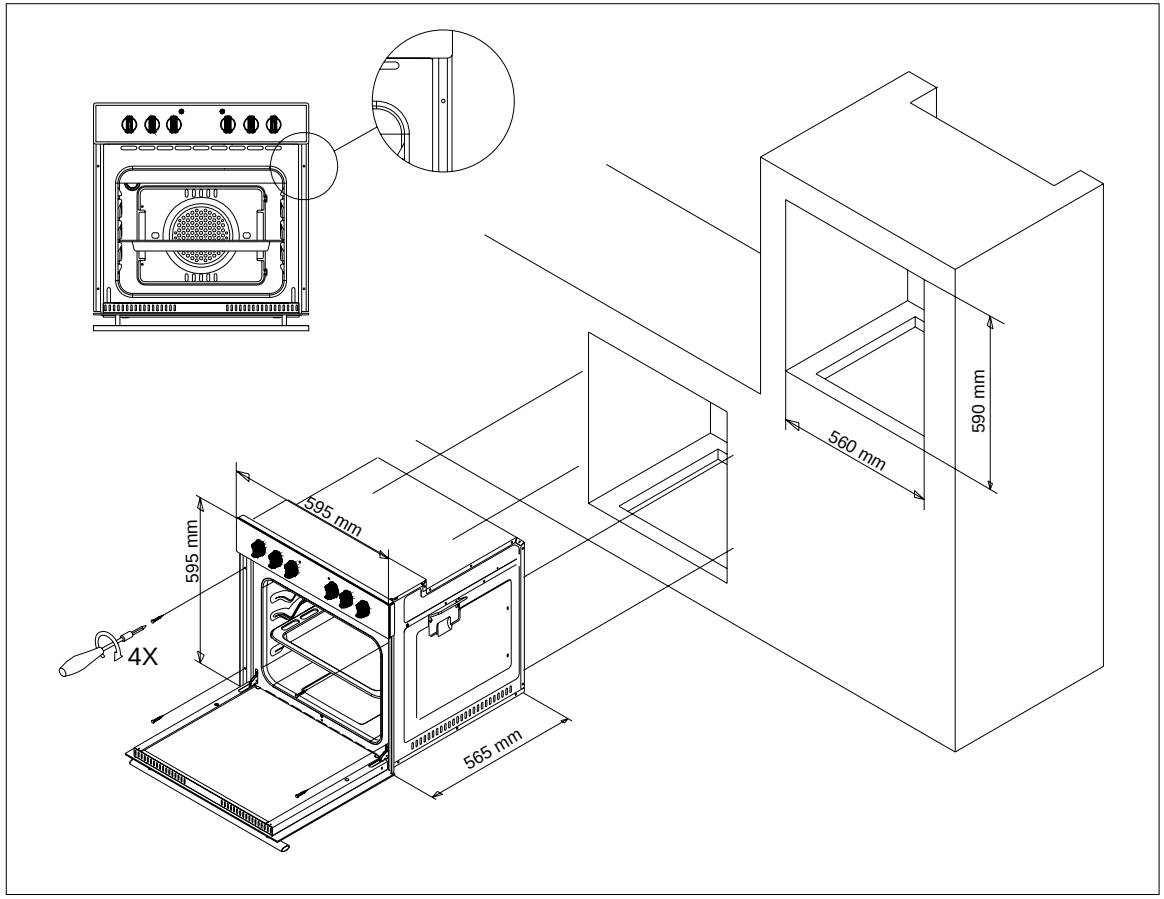


Abb. 1

Wichtiger Hinweis

1. Dieses Gerät sollte von einem Fachmann eingebaut werden. Auf ausreichende Belüftung während des Betriebes ist zu achten.
2. Die Einbaumöbel sollte eine Temperaturbeständigkeit entsprechend der EEC- Direktive von 120°C aufweisen.
3. Das Gerät ist entsprechend der Abb. 1 für den Einbau in Normausschnitten vorgesehen. Nach dem Einsetzen des Backofens wird dieser durch 2 mitgelieferte Senkkopf-Holzschrauben im Einbaumöbel befestigt.
4. Die Luftzirkulation auf der Rückseite des Gerätes muss vorhanden sein.
5. Legen Sie keine schweren Gegenstände auf die Tür, stützen Sie sich nicht darauf ab und tragen Sie das Gerät nicht am Türgriff.

4 – EINBAU UND INSTALLATION DES KOCHFELDES

1. Der Einbau sollte von einem Fachmann vorgenommen werden.
2. Die Arbeitsplatte muss entsprechend der EEC- Direktive bis 120°C Hitzebeständig sein
3. Der Einbau ist wie in der Abb. 2 vorzunehmen.

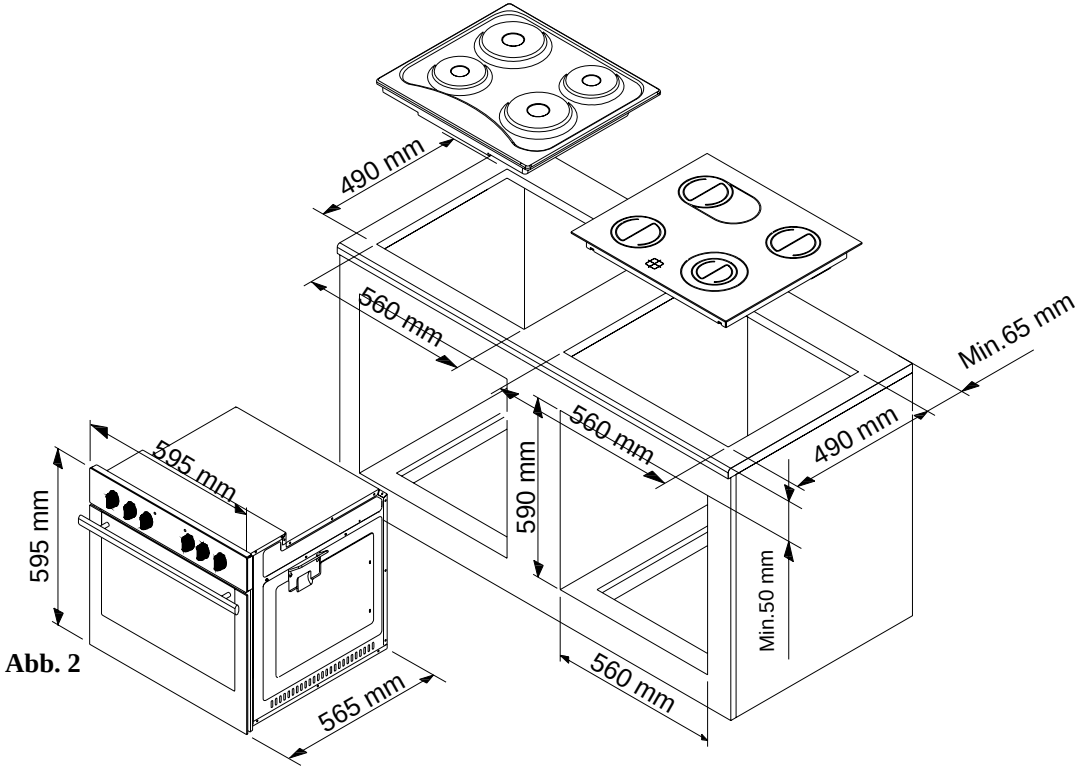


Abb. 2

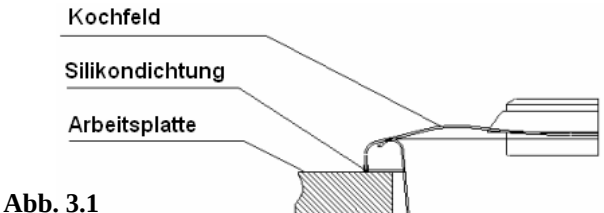


Abb. 3.1

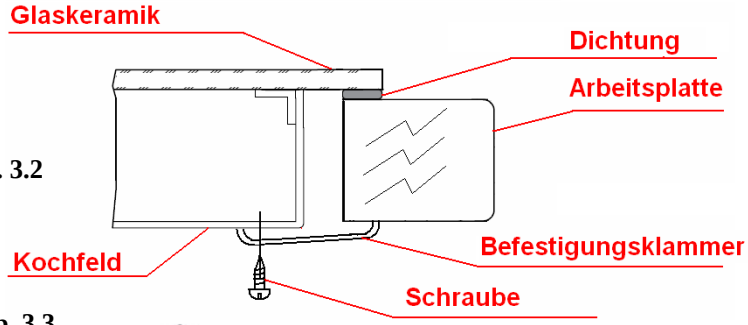


Abb. 3.2

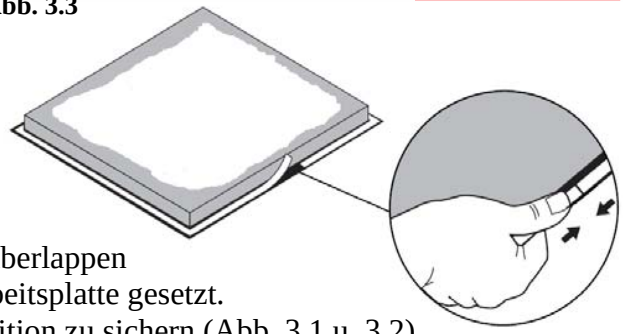
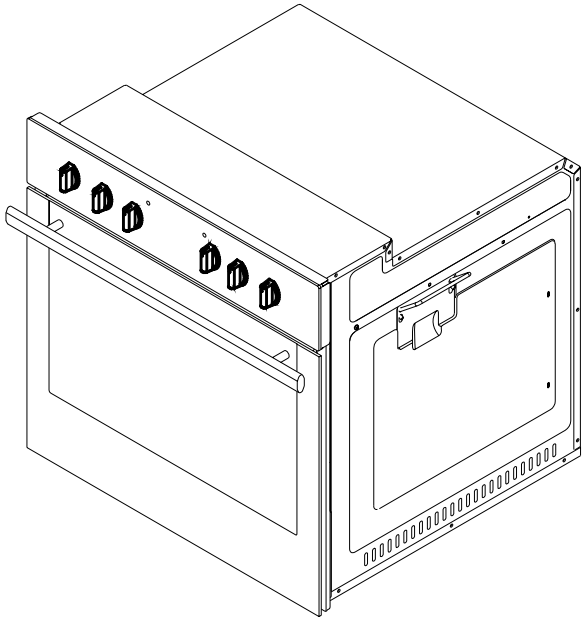


Abb. 3.3

Einbau des Kochfeldes

Die Ausschnitte in der Arbeitsplatte sind entsprechend der Maßzeichnung durchzuführen. Reinigen Sie die Arbeitsplatte im Bereich des Ausschnittes und Kleben Sie das Silikon-Dichtband auf dem äußeren Rand von unten auf das Kochfeld. Legen Sie die Schnittkante der beiden Enden bei der Befestigung nicht in den Bereich der Kanten, lassen Sie es nicht überlappen und drücken Sie die Enden gegeneinander (Abb. 3.3). Danach wird das Kochfeld in die Arbeitsplatte gesetzt. Das Kochfeld ist dann von unten mit den beiliegenden Halteklammern in der richtigen Position zu sichern (Abb. 3.1 u. 3.2). Nach dem Einsetzen des Kochfeldes ist dieses mit dem Bockofen zu verbinden.

5 – TECHNISCHE DATEN DES BACKOFENS



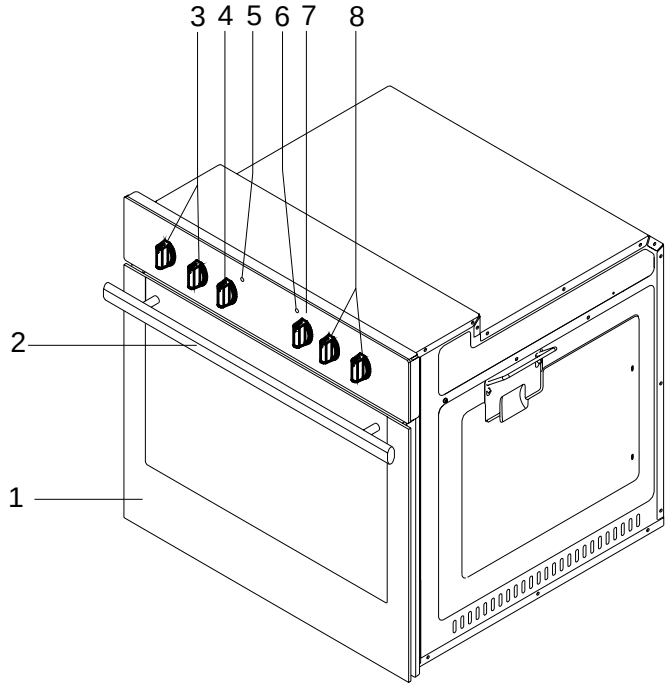
SPEZIFIKATIONEN	
ÄUSSERE BREITE	595 mm
ÄUSSERE TIEFE	610 mm
ÄUSSERE HÖHE	595 mm
BACKOFEN INNEN-BREITE	460 mm
BACKOFEN INNEN-TIEFE	400 mm
BACKOFEN INNEN-HÖHE	350 mm
BACKOFEN VOLUMEN	64 Lt
LAMPEN LEISTUNG	15 W
THERMOSTAT	50 - 280^{0} C
UNTERES HEIZELEMENT	1.200 W
OBERES HEIZELEMENT	1.000 W
HEISSLUFT HEIZUNG (SOFERN VORHANDEN)	2.200 W
GRILL HEIZELEMENT	2.000 W
UMLUFT- UND LÜFTERMOTOR	38 W & 22 W
ANSCHLUSS-SPANNUNG	230 V / 400 V, 50 Hz

Vor Anschluss des Gerätes lesen Sie bitte diese Gebrauchsanweisung aufmerksam. Beachten Sie alle Hinweise zur Sicherheit und zum Gebrauch des Gerätes.

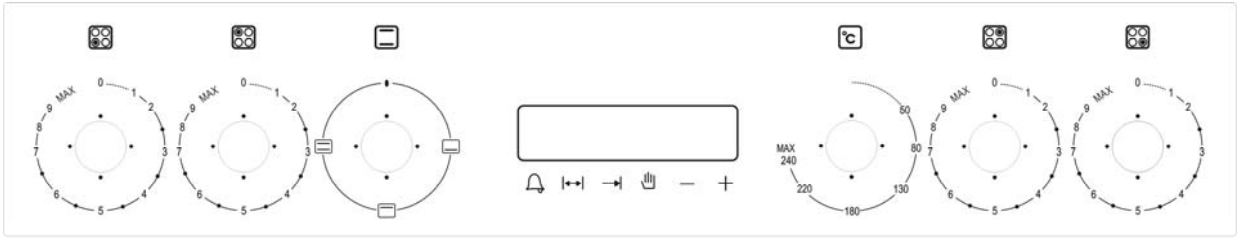
Bewahren Sie diese Anweisung dauerhaft auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, händigen Sie auch diese Gebrauchsanweisung aus.

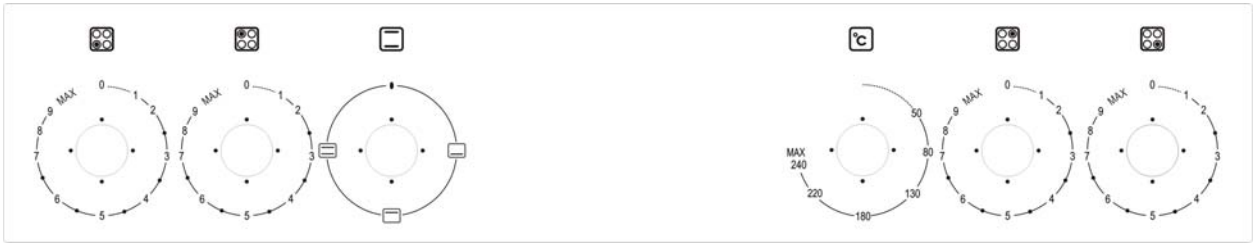
6 – BESCHREIBUNG DES BACKOFENS UND DER BEDIENBLENDEN

1. Backofen- Tür
2. Tür- Griff
3. Bedienknöpfe der Kochplatten/ -Zonen
4. Backofenfunktions- Knebel
5. Funktionsanzeige
6. Funktionsanzeige
7. Thermostat Knebel
8. Bedienknebel der Kochplatten/ -Zonen



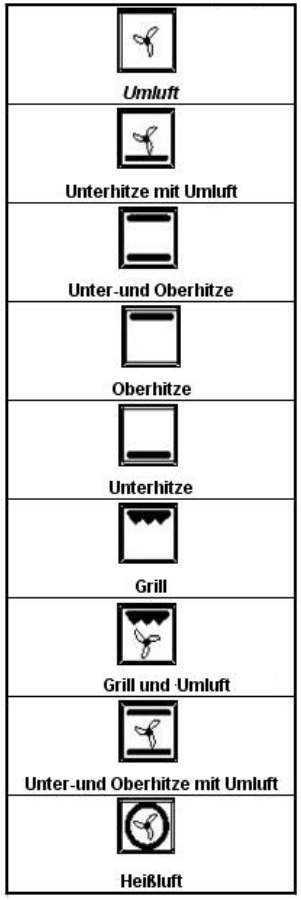
7 – BEDIENBLENDEN





8 – BACKOFEN-FUNKTIONEN

IHR BACKOFEN KANN MIT FOLGENDEN FUNKTIONEN AUSGESTATTET SEIN:



Thermostat- Regelknopf:
Mit dem Thermostat- Regelknopf stellen Sie die gewünschte Backofentemperatur ein.
Die Temperatur kan gewählt werden zwischen 50°C bis 280°C.

Die **digitale Schaltuhr** ist eine Sonderausstattung.
Hiermit kann die Arbeitszeit des Backofenbetriebes eigestellt werden

9 – INBETRIEBNAHME UND GEBRAUCH DES BACKOFENS

Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie Ihren Backofen gründlich reinigen. Um die Beleuchtung im Backofen einzuschalten, wählen Sie eine Backofenfunktion und stellen Sie die Temperatur auf 0°C.
Entnehmen Sie die Zubehörteile und wischen Sie diese und den Backraum feucht ab und aus. Dann wischen Sie trocken nach und setzen die Zubehörteile wieder ein. Verwenden Sie hierzu keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
Bevor Sie den Backofen benutzen, sollte dieser 45 Minuten bei einer eingestellten Temperatur von 250°C aufgeheizt werden, damit mögliche Fertigungsrückstände verbrennen. Eine hierbei auftretende Geruchsbelästigung ist normal. Sorgen Sie bitte für eine gute Belüftung des Raumes.

Nach Beendigung dieses Vorgangs ist der Backofen für die Nutzung geeignet.

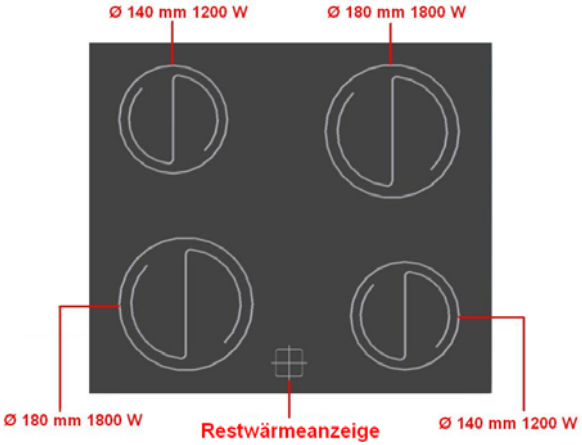
In der nachfolgenden Back- und Brattabelle erhalten Sie Hinweise zum Gebrauch des Backofens. Berücksichtigen Sie, dass es sich hier nur um ermittelte Werte handelt, die in der Praxis wegen anderer Gewichte und Mengen abweichen können.

10 – GEBRAUCH DES GLASKERAMIK- KOCHFELDES

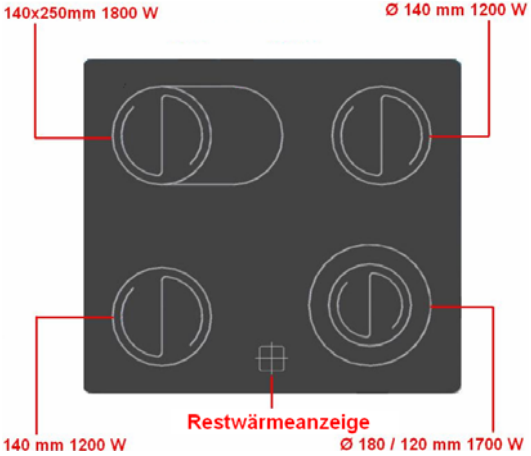
Mit den entsprechenden Bedienknöpfen auf der Bedienblende können Sie die einzelnen Kochzonen einschalten. Achten Sie auf die zugeordneten Kochzonen. Die gewünschte Temperatur kann (über Energieregler) stufenlos eingestellt werden.
Mit dem Drehen der Knöpfe im Uhrzeigersinn kann die Temperatur bis zur maximalen Temperatur bei den einfachen Kochzonen eingestellt werden.
Für gute Koch- und Bratergebnisse empfehlen wir den Gebrauch des geeigneten Geschirrs für Glaskeramik- Kochfelder.
Die Größe des Kochgeschirrs sollte den Kochzonen angepasst sein.
Zur Energieeinsparung empfehlen wir Ihnen den Gebrauch von Deckeln für Töpfe und Pfannen.
Stellen Sie Ihr Geschirr auf die Kochzonen bevor Sie diese einschalten.
Nutzen Sie die Restwärme der Heizungen und schalten Sie die Kochzonen vor Ende des Koch- und Backvorgangs ab.

Gebrauch der Doppel- und Oval- Kochzonen

Die Funktion der kleinen, runden Kocheinheiten sind wie die einfachen Kochzonen bis zur “max.“ Position zu bedienen. Durch Weiterdrehen des Knopfes im Uhrzeigersinn wird über ein Schaltpunkt die zusätzliche Heizzone eingeschaltet. Mit dem Bedienknopf kann jetzt die Temperatur der Einheit eingestellt werden. Die Funktion wird beim Zurückdrehen auf die „0“ Position wieder gelöscht.



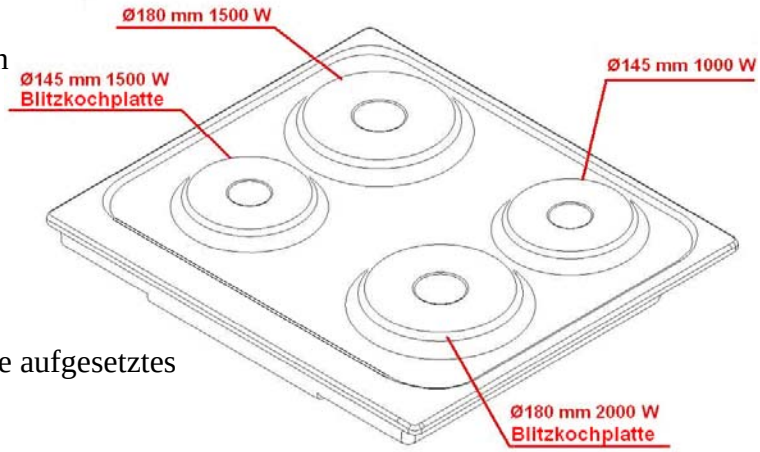
TECHNISCHE DATEN
140 mm HiLight 1.200 W
180 mm HiLight 1.800 W
180/120 mm Dual HiLight 1.700 W
140x250 mm Oval HiLight 1.800 W



11 – GEBRAUCH DES EDELSTAHL- KOCHFELDES

Die Temperatureinstellung erfolgt für jede Kochplatte separat über einen zugeordneten Stufenschalter, der im Uhrzeigersinn und entgegen der Uhrzeigerrichtung verstellt werden kann. Die Kontrollanzeige über den Bedienknöpfen zeigt Ihnen den eingeschalteten Zustand an. Nach Beendigung des Kochvorganges bringen Sie bitte alle Stufenschalter wieder in die 0- Position.

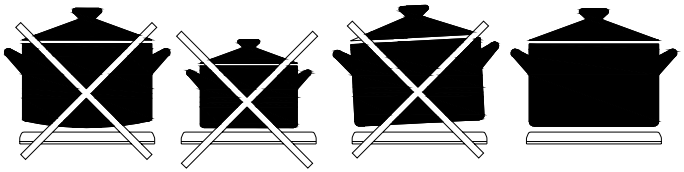
Die Kochplatten haben 6 Temperaturstufen für die Einstellung Ihrer gewünschten Leistungen von Minimum bis Maximum:



	Stufe 1	Stufe 2	Stufe 3	Stufe 4	Stufe 5	Stufe 6
145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	650 W	1.000 W
180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1.500 W
145 mm	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1.500 W
180 mm	175 W	220 W	300 W	850 W	1.150 W	2.000 W Optional

Vor der ersten Benutzung sollten Sie alle Kochplatten 5 bis 10 Minuten in höchster Leistung ohne aufgesetztes Kochgeschirr einschalten.

Dieses verursacht, dass der hitzebeständige Lack fest wird und die Kochplattenoberfläche widerstandsfähig macht.
Benutzen Sie nur Kochgeschirr, das die Wärmeübertragung optimal gewährleistet.



12 – BACK- UND BRATTABELLE

Gericht	TEMPERATUR	Einschub-POSITION	Vorgegebene Zeit (min.)
CREMETORTE	150 - 170	2	30 - 35
FEINGEBÄCK	200 - 220	2	35 - 45
KEKSE	160 - 170	3	20 - 25
PLÄTZCHEN	160 - 170	3	20 - 35
BLECHKUCHEN	160 - 180	2	25 - 35
NAPFKUCHEN	200 - 220	2	30 - 40
BLÄTTERTEIGGEBÄCK	180 - 200	2	35 - 45
SALZGEBÄCK	160 - 180	2	20 - 30
LAMM	200 - 230	3	20 - 25
KALBFLEISCH	200 - 230	3	30 - 40
RINDFLEISCH	230 - 250	3	30 - 40
HÄHNCHEN (IM STÜCK)	230 - 240	3	30 - 40
FISCH	200 - 220	3	20 - 30

Achtung: Die Werte in dieser Tabelle entsprechen den allgemein ermittelten Ergebnissen.
Aus eigener Erfahrung können Sie jedoch andere Werte feststellen, die Ihren Wünschen und Vorstellungen entsprechen.
Für gute Backergebnisse empfehlen wir das Vorheizen bis zur gewünschten Temperatur.

13 – STÖRUNGSBESEITIGUNG

1. Prüfen Sie, ob das Gerät an der Stromversorgung angeschlossen ist und ob der Elektroherd eingeschaltet ist.
2. Prüfen Sie, ob die Stromversorgung in Ordnung ist.
3. Überprüfen Sie die Sicherung .
4 Sollte eine Schaltuhr vorhanden sein: Prüfen Sie, ob die Uhr/der Auto-Programmierer auf den manuellen Modus eingestellt ist.
5. Können Sie trotzdem das Problem nicht lösen, setzen Sie sich mit dem Kundendienst oder einem Fachmann in Verbindung.

14 – REINIGUNG UND PFLEGE

1. Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus und trennen Sie das Herd- Set von der Stromversorgung.

2. Im Gebrauch und direkt nach der Benutzung sind die Elemente heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie keine Heizelemente.

3. Reinigen Sie die Innenteile des Backofens, das Zubehör und andere Emailleteile nicht mit scharfen Gegenständen oder aggressiven und ätzenden Reinigungsmitteln.

4. Nach dem Gebrauch von Reinigungsmitteln sind diese mit klarem Wasser vollständig zu entfernen. Anschließend sollten die gereinigten Teile mit einem trocknen Tuch trocken gewischt werden.

5. Die Glaskeramik- Kochfläche sollte regelmäßig gereinigt werden. Verwenden Sie hierfür spezielle im Handel erhältliche Reinigungsmittel und Schaber. Beachten Sie die entsprechenden Gebrauchshinweise.

6. Reinen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger.

7. Für die Reinigung des Gerätes dürfen keine leicht entzündlichen Reinigungsmittel wie Verdünner, Benzin oder Säure verwendet werden.

8. Waschen Sie keine Herdteile in der Geschirrspülmaschine.

9. Um die Glastür zu reinigen, entfernen Sie das Profil der inneren, oberen Glasabdeckung. Nehmen Sie das Glas vorsichtig heraus. Anschließend reinigen und spülen Sie das Glas gründlich. Setzen Sie das trockene Glas wieder in die Tür und befestigen Sie das Glas danach, indem Sie das obere Profil wieder aufsetzen.

15 – GEBRAUCH DES WÄRME- ABLEITBLECHES

Im Grill- Betrieb sollte die Backofentür etwas geöffnet sein.
Das Ableitblech (Bild 1) soll die Bedienknöpfe und -Blende im Grillbetrieb vor auftretender Hitze schützen.
Schieben Sie die beiden Klemmhalter des Hitzeschilds in die beiden Einschubschlitze unter der Bedienleiste.
Dann schließen Sie vorsichtig die Tür (Bild 3).
Öffnen Sie die Backofentür und schieben Sie das Blech unter die Bedienblende (Bild 2).
Schieben Sie die beiden Aussparungen an den beiden Seitenenden des Hitzeschilds in die Spezialbefestigungen unter der Bedienblende.
Dann schließen Sie vorsichtig die Tür so, dass ein Spalt geöffnet bleibt (Bild 3).

ACHTUNG: Während des Gebrauchs kann das Wärme-Ableitblech sehr heiss werden – Versuchen Sie nie, das Ableitblech sofort nach dem Gebrauch abzunehmen, sondern warten Sie, bis es abgekühlt ist.

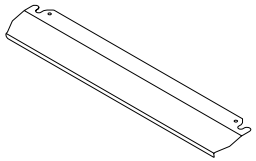


Abb. 1

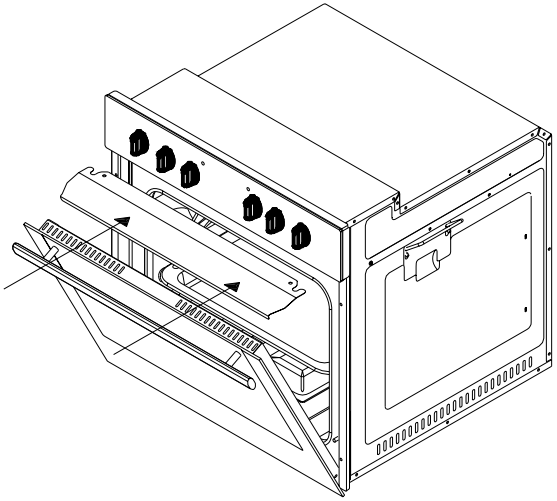


Abb. 2

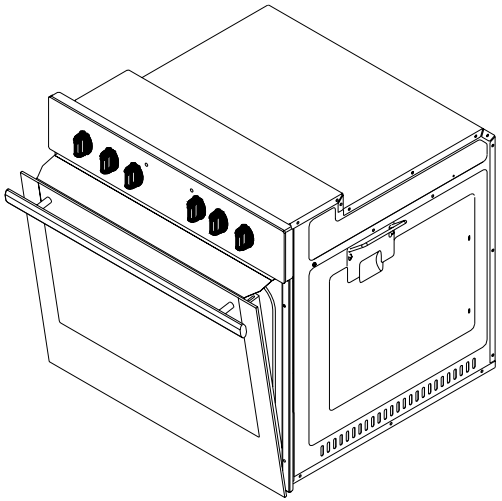
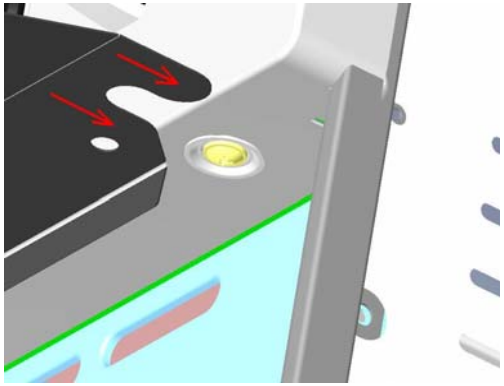
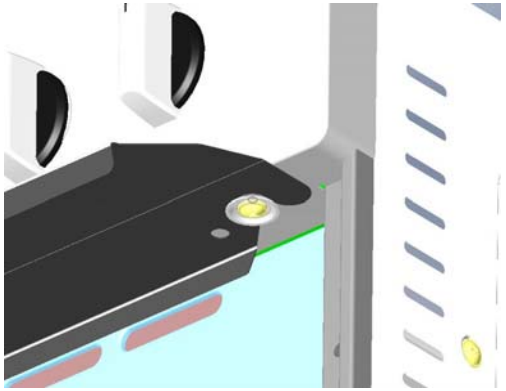
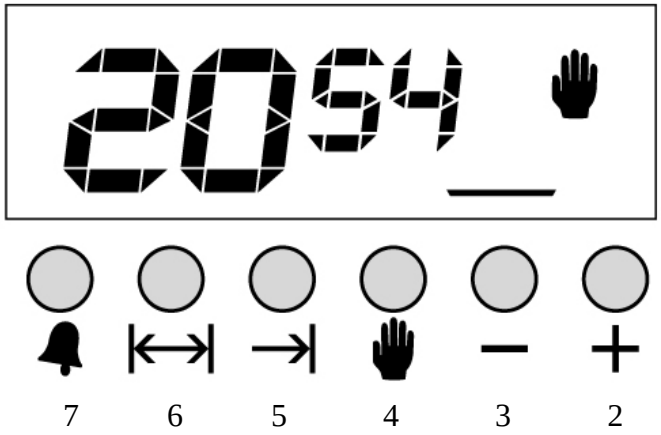


Abb-3



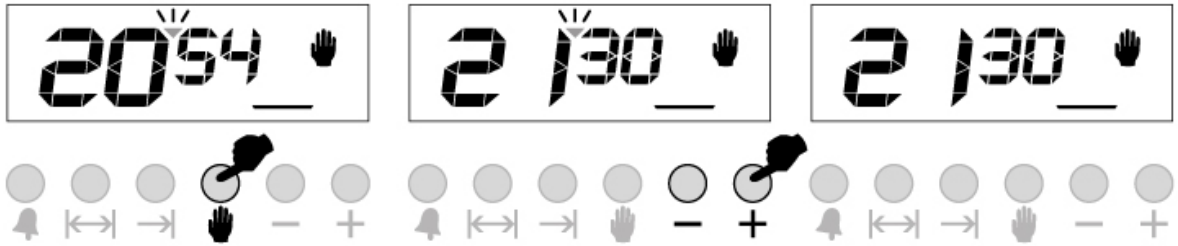


17 – BEDIENUNG DER DIGITALEN ZEITSCHALTUHR



Übersicht:
1 Display
2 Taste Plus
3 Taste Minus
4 Taste Hand
5 Taste Fertigzeit
6 Taste Zeitspanne
7 Taste Alarm

Bei der Erstinbetriebnahme und nach einem Stromausfall muss immer die Taste Hand einmalig gedrückt werden.
Die aktuelle Uhrzeit kann nur während des Betriebs eingestellt werden. Es darf aber kein Kochprogramm aktiviert sein.

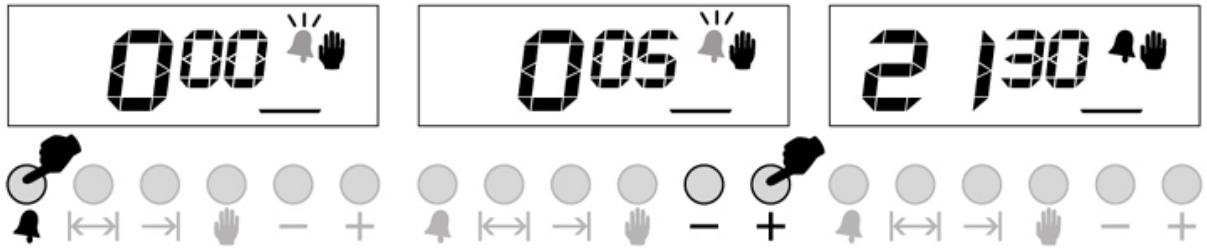


1) Drücken Sie die Hand Taste für 5 Sek., das Symbol zwischen Std. u. Min. blinkt.

2) Stellen Sie mit den Tasten + und – die aktuelle Uhrzeit ein.

3) Das Symbol zwischen Std. und Min. hört nach 5 Sek. auf zu blinken, wenn keine Eingabe erfolgt.

Sie können eine Weckerfunktion einstellen. Nach Ablauf einer voreingestellten Zeit ertönt dann ein Signal.
Um die Weckerfunktion einzustellen:

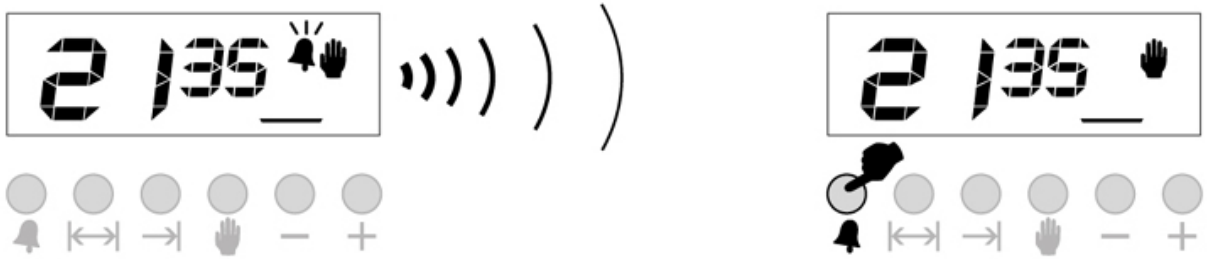


1) Drücken Sie die Alarm Taste. Die Zeitanzeige springt auf 0 und das Glockensymbol blinkt.

2) Stellen Sie mit + und – die Weckerzeit ein. Das Glocken-Symbol erlischt nach 5 Sek. wenn keine Eingabe erfolgt. Die Weckerzeit wurde übernommen.

3) Die aktuelle Zeit erscheint auf dem Display und die Uhr läuft rückwärts ab. Durch Drücken der Alarmtaste wir die verbleibende Zeit angezeigt.

UNTERDRÜCKEN DES SIGNALTONS



1) Das Signal ertönt nach Ablauf der Zeit.

2) Drücken Sie die Alarm Taste, um den Ton auszustellen.

AUTOMATISCHES BACKEN/ GRILLEN EINSTELLEN

Wenn Sie einen Brat-/Backvorgang im Ofen für eine bestimmte Zeit sofort beginnen wollen:

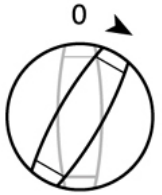
Beispiel: Sie legen das Gut in den Ofen und wollen es 2 Std. und 15 Min. garen

1) Die aktuelle Zeit ist 18:30.

2) Drücken Sie die Taste Zeitspanne. Das Bratsymbol und das Auto-Symbol erscheint.

3) Stellen Sie die gewünschte Brat- Zeit mit den + / - Tasten ein.

Jetzt haben Sie die Garzeit im Ofen für 2 Std. 15 Min. eingestellt. Bitte vergessen Sie nicht, die gewünschte Temperatur mit dem Knopf auf der Bedienblende einzustellen .



Nach einigen Sekunden erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit auf dem Display und das Bratsymbol hört auf zu blinken. Ab jetzt läuft die eingestellte Zeit ab.

Achtung: Um den automatischen Back-/ Bratvorgang zu stoppen, drücken Sie die Hand Taste.

In dem genannten Beispiel startete der Back-/ Bratvorgang direkt nach der Programmierung.

Mit dem Drücken der Taste Fertigzeit →| können Sie sich nicht nur das Ende des Vorgangs anzeigen lassen, sondern auch die Fertigzeit neu einstellen.
Im nächsten Beispiel wird die Fertigzeit auf 21:30 verändert.

1) Bei Drücken der Fertigzeit erscheint im Display die Zeit 18:30 + 2:15 = 20:45

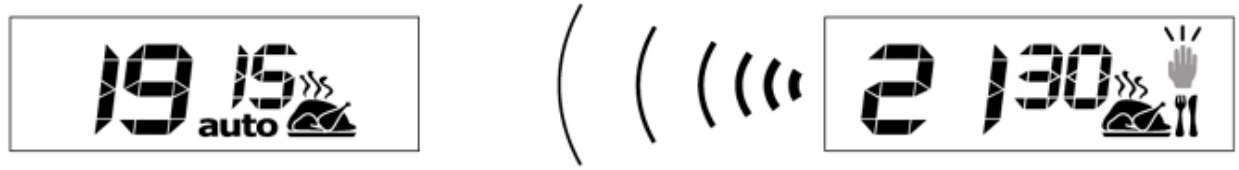
2) Verändern Sie die Zeit durch Drücken der + und – Tasten

3) nach 5 Sek. ohne Eingabe zeigt das Display wieder die aktuelle Zeit an.

Jetzt wurde die Fertigzeit auf 21:30 programmiert; da aber die Garzeit vorher mit 2 Std. und 15 Min. festgelegt wurde, wird der Ofenbetrieb erst um 19:15 starten und nach 2 Std. und 15 Min. um 21:30 beendet sein.

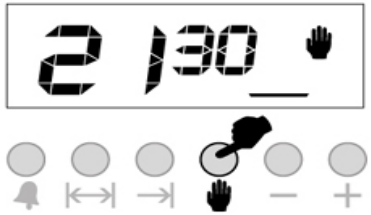
Anzeige für Startzeit des Backofens

Fertigzeit

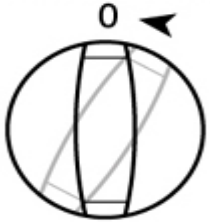


Am Ende des Back-/ Bratvorganges ertönt ein Signal für 7 Min.

1) So schalten Sie Ihren Ofen aus



2) Drehen Sie Ihre Temperaturvorgabe zurück auf 0-Position



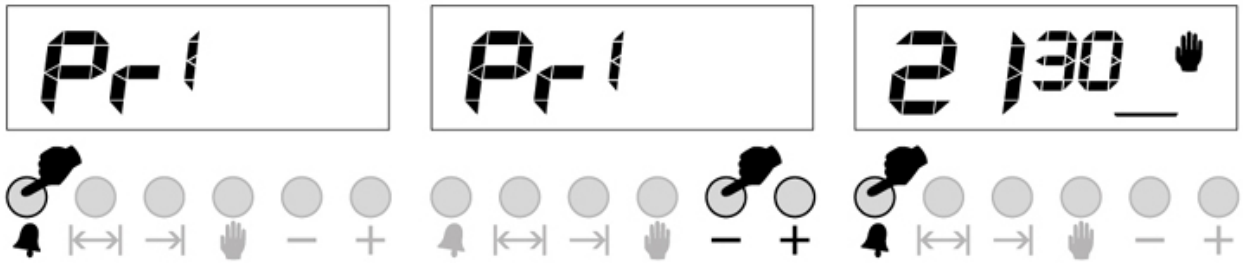
Achtung: Der Brat-/ Backvorgang ist beendet und muss für eine nächste Garfunktion neu programmiert werden.

In dem vorher gezeigten Beispiel wurde zuerst die Brat-/ Backzeit eingegeben; die Fertigzeit errechnete sich automatisch.
Es ist auch möglich, die Fertigzeit zu programmieren. In diesem Fall errechnet sich die Arbeitszeit automatisch danach.
Während der Automatik- Programmierung ist der Display-Hintergrund grün, während des Brat-/ Kochvorgangs leuchtet er rot.

Bei Stromausfall schaltet das Gerät aus, alle Programme werden gelöscht, das Hand-Symbol angezeigt und die Uhrzeit auf 12:00 gesetzt.

Drücken Sie das Hand Symbol, um den Ofen einzuschalten. Bei nochmaligem Drücken der Hand Taste können Sie die Uhrzeit programmieren (s. Uhreinstellung).

Achtung: So lange der Ofen nicht benutzt wird, sollte er ausgeschaltet bleiben.
Die leuchtende Hand zeigt, dass der Ofen eingeschaltet ist. Drücken Sie das Hand Symbol, um den Backofen auszuschalten.



1) Drücken Sie die Alarm Taste für 5 Sek. und Sie hören den Ton in der normalen Lautstärke.

2) Durch Drücken der + und - Tasten ist die Lautstärke zu verändern.

3) Sichern Sie die von Ihnen gewünschte Intensität durch Drücken der Alarm Taste.

17 – SYMBOLBESCHREIBUNG: MÜLLTONE

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

In vielen Ländern der EU ist die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten über den Haus- und/oder Restmüll ab 13.8.2005 verboten. In Deutschland ab 23.3.2006.

13. KUNDENDIENST / GARANTIEBEDINGUNGEN

Sehr geehrter Kunde

Wir gratulieren Ihnen zum neuen Gerät und wünschen Ihnen viel Freude daran.

Sollten Sie dennoch einmal einen Grund zu einer Reklamation erkennen, dann wenden Sie sich bitte an unsere Service Rufnummer **0180 – 5 22 58 99***

Geben Sie im Falle einer Störung Ihre genaue Anschrift, Telefonnummer und den GERÄTETYP (vom Typenschild des Gerätes) an.

Eine genaue Fehlerbeschreibung erspart Ihnen und uns Zeit und Geld. Bei Sonderwünschen oder besonderen Fragen sprechen Sie mit der Kundendienstzentrale.

Bevor Sie den Kundendienst anfordern:

Kontrollieren Sie bitte, ob es sich nicht um einen Bedienungsfehler oder eine Ursache handelt, die mit der Funktion Ihres Gerätes nichts zu tun haben.
Bitte beachten Sie die Hinweise in der Bedienungsanleitung und prüfen Sie, ob:

die Steckdose Strom hat, eventuell durch Anschluss eines anderen elektrischen Gerätes.
der Stecker in Ordnung ist und derselbe fest in der Steckdose sitzt.
der Wasserhahn geöffnet ist und Wasserdruck vorliegt.
der Ablaufschlauch frei von Knicken ist und das Wasser freien Ablauf hat.
das Flusensieb frei von Verschmutzungen ist.
das Waschfenster oder die Tür fest verschlossen ist
die Start Taste betätigt wurde
die Tür oder der Deckel des Gerätes fest geschlossen ist
Energievorrat vorhanden ist (Gasflasche, Akku, usw.)

Garantiebedingungen für Elektro-Großgeräte
Dieses Gerät wurde nach den modernsten Methoden hergestellt und geprüft. Für private Verbraucher leistet der Hersteller unabhängig von der gesetzlichen Gewährleistungsverpflichtung des Verkäufers / Händlers für die Dauer von 24 Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes, Garantie für einwandfreies Material und fehlerfreie Fertigung. Für Unternehmer gilt die gesetzliche Gewährleistung.

Der Garantieanspruch erlischt bei Eingriffen durch den Käufer oder durch Dritte. Schäden die durch unsachgemäße Behandlung oder Bedienung, durch falsches Aufstellen oder Aufbewahren, durch unsachgemäßen Anschluss oder Installation, sowie durch höhere Gewalt oder sonstige äußere Einflüsse entstehen, fallen nicht unter die Garantieleistung.

Wir behalten uns vor, bei Reklamationen die defekten Teile auszubessern oder zu ersetzen oder das Gerät auszutauschen. Ausgetauschte Teile oder ausgetauschte Geräte gehen in unser Eigentum über.

Nur wenn durch Nachbesserung(en) oder Umtausch des Gerätes die herstellerseitig vorgesehene Nutzung endgültig nicht zu erreichen sein sollte, kann der Käufer aus Gewährleistung innerhalb von sechs Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes, Herabsetzung des Kaufpreises oder Aufhebung des Kaufvertrages verlangen.

Schadenersatzansprüche, auch hinsichtlich von Folgeschäden, sind, soweit sie nicht auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit beruhen, ausgeschlossen.

Bei unnötiger oder unberechtigter Beanspruchung des Kundendienstes berechnen wir das für unsere Dienstleistungen übliche Zeit- und Wegeentgelt.

Reklamationen sind unmittelbar nach Feststellung zu melden.
Der Garantieanspruch ist vom Käufer, durch Vorlage der Kaufquittung, nachzuweisen. Diese Garantiezusage ist gültig innerhalb der Bundesrepublik Deutschland.

Kundendienstanschrift: Bundesrepublik Deutschland
TechnikService 24 GmbH & Co. KG
Gold-Zack-Strasse 7 - 9
D-40822 Mettmann
Internet : www.TS24.de

Telefonische Auftragsannahme : 0180 - 5 22 58 99*
werktags 8 bis 19 Uhr, samstags 9 bis 14 Uhr
Auftragsannahme per Fax : 01805 – 24 25 42*

Sollten Sie einmal ein Ersatzteil benötigen, können Sie dies auch bei uns bestellen :
Tel: 01805-24 24 64*
Fax 01805-24 25 42*
(*14 ct. pro Minute)
Stand 02.01.07